

Semana del 23 al 27 de Julio

Ciencia en Gastronomía: de las plantas a la nutrigenómica

Directora:

Elena Pérez-Urria Carril. Universidad Complutense

Participantes:

M. José Pérez Alonso. Universidad Complutense; Santiago Orts Pérez. Biólogo, Botánico, Restaurador, Empresario: "Viveros Huerto de Elche, S.A."; Cristina de Lorenzo Carretero. Directora de Transferencia, Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario - IMIDRA, Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, Comunidad de Madrid; Bruno Oteiza. Restaurador, Restaurante Biko; Eduard Xatruch. Jefe de cocina de El Bulli; M. Dolores Saco Sierra. Universidad Complutense de Madrid; M. Soledad Martín Gómez. Universidad Complutense; Antonio González-Garzón Montes. Médico Cirujano, Centro de Cirugía Avanzada, Hospital Virgen de la Paloma, Madrid; M. Ángeles Carbajal Azcona. Universidad Complutense; José M^a Ordovás Muñoz. Director del laboratorio de Nutrición y Genómica del USDA-Human Nutrition Research Center on Aging de la Universidad de Tufts (EEUU); Rafael Ansón Oliart. Presidente de la Real Academia de Gastronomía, Presidente de Honor de la Academia Internacional.

Información General

BECARIOS

La beca da derecho a alojamiento en régimen de pensión completa en habitación doble compartida, debiendo abonar el becario, en todo caso, los gastos de matrícula. El plazo de solicitud finalizará el 4 de junio.

MATRÍCULA ON-LINE EXCLUSIVAMENTE

La matrícula sólo se podrá realizar a través de la web:

<https://fundacion.ucm.es/CursosCongresos/IdentificacionFrw.aspx>

Información: Secretaría de Alumnos de los Cursos de Verano (C/ Donoso Cortés, 63. Planta Baja. 28015 Madrid).

Teléfonos: 913946480 / 913946481 / 913948404 / 913948406. Fax: 913948407.

Horario: de lunes a viernes de 9:00 a 14:00 horas. Correo: cursvera@rect.ucm.es

CRÉDITOS

Los Cursos de Verano de la UCM tendrán reconocimiento de créditos de libre elección (2 créditos para los cursos de 5 días y 1 crédito para los encuentros de 2/3 días) para aquellos alumnos de la Universidad Complutense de Madrid de 1º o 2º ciclo que lo soliciten, cumplan los requisitos de asistencia y elaboren una breve memoria aprobada y certificada por los responsables de los Cursos, que deberá entregarse en los 15 días siguientes a la finalización del curso/encuentro. Y reconocimiento de créditos de grado, (1 crédito ECTS sólo para cursos de 5 días y encuentros de 3 días), para aquellos alumnos de la Universidad Complutense que lo soliciten y realicen un examen en el aula.



UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
MADRID



www.ucm.es/cursosverano



Santander
UNIVERSIDADES



25
aniversario

Cursos de Verano 2012
Universidad Complutense
San Lorenzo de El Escorial



Santander
UNIVERSIDADES



CIENCIA EN GASTRONOMÍA: DE LAS PLANTAS A LA NUTRIGENÓMICA El Escorial (Madrid) 23 al 27 de julio de 2012

<http://www.ucm.es/info/cv/descargas/cursos/74101.pdf>

<http://www.canalcocina.es/>

http://www.ucm.es/info/cv/descargas/prensa/noticias/20120726_nt3.pdf

<http://eldia.es/2012-07-27/GASTRONOMIA/1-cientifico-Jose-Maria-Ordovas-premiado-hacer-gente-feliz.htm>

<http://www.elmundo.es/elmundo/2012/07/24/cultura/1343145758.html>

<http://www.que.es/gente/201207271607-nutricionista-jose-maria-ordovas-premiado-efe.html>

<http://twitter.com/EctorKiniones/statuses/206537793848086529>

<http://www.europapress.es/epsocial/agenda-00314/noticia-agenda-informativa-europa-press-sociedad-hoy-20120724090817.html>

<http://ja.twitter.com/elenaperezurria>

<http://noticias.universia.es/tiempo-libre/noticia/2012/08/01/955155/premian-cientifico-hacer-mas-feliz-gente.html>

http://crones.es/ocio_print.php?id_revista=39&id_categoria=4

